

Праздник всегда с нами.
То есть праздник мы всегда можем создать, есть ли он в календаре или только в душе у нас.

Мы с удовольствием предлагаем вам серию книг, весьма удобных и компактных для употребления, известного **кулинара и кондитера, автора всех предлагаемых рецептов, Александра Селезнева.**

Его блюда — это всегда изящно, всегда аппетитно и, без сомнения, ВКУСНО. Потому что приготовлены они с удовольствием, с улыбкой, с фантазией. А ведь всего этого нам как раз так не хватает в жизни. Мы завидуем вам, вы — на пороге удовольствия!


ISBN 978-5-699-23008-2



Александр СЕЛЕЗНЕВ

Праздничный столик для двоих

Очень интимно

КУЛИНАРНЫЕ ПРАЗДНИКИ

Александр СЕЛЕЗНЕВ

Праздничный столик для двоих

Очень интимно



Москва


2007

УДК 641/642
ББК 36.997
С 29

Оформление *А. Мусина*

Фото *Е. Моргуновой*

Селезнев А.
С 29 Праздничный столик для двоих. Очень интимно / Александр Селезнев. — М.: Эксмо, 2007. — 32 с.: ил. – (Кулинарные праздники).

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-23008-2

Содержание

4 Канапе из пармской ветчины и дыни

2 средние дыни
200 г пармской ветчины

Родина пармской ветчины — регион Парма в Италии. Ее вкус слегка напоминает орехи. Этот сорт ветчины имеет типичный аромат копченостей.

Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Из мякоти одной дыни специальной ложкой вырезать шарики и нанизать их на шпажки вместе с пармской ветчиной.

Вторую дыню разрезать пополам, удалить семена. В каждую половину второй дыни в середину положить дынные шарики.

По кругу воткнуть шпажки с канапе из шариков дыни и пармской ветчины. Украсить зеленью.



8 Заливное из ветчины и перепелиных яиц

500 г минеральной воды
30 г желатина
10 перепелиных яиц
5 ст. л. коньяка
несколько ломтиков болгарского перца
5 ломтиков ветчины
соль, зелень кинзы и укропа по вкусу

Желатин замочить в 150 граммах минеральной воды на 15 минут, затем нагреть до растворения желатина (но не доводить до кипения). Растопленный желатин ввести в оставшуюся часть воды и добавить коньяк.

Перепелиные яйца залить водой, довести до кипения и варить 1—2 минуты. Быстро слить горячую воду и налить холодную (таким образом желтки останутся жидкими). В рюмки положить измельченную зелень, залить небольшим количеством желе, сверху поместить яйцо, снова залить желе, сверху уложить ломтики ветчины и болгарского перца, залить желе и поставить в холодильник для застывания.

Формы (рюмки) опустить ненадолго в горячую воду и вынуть желе.

Готовое желе выложить на блюдо, украсить перепелиными яйцами, зеленью и ломтиками болгарского перца.



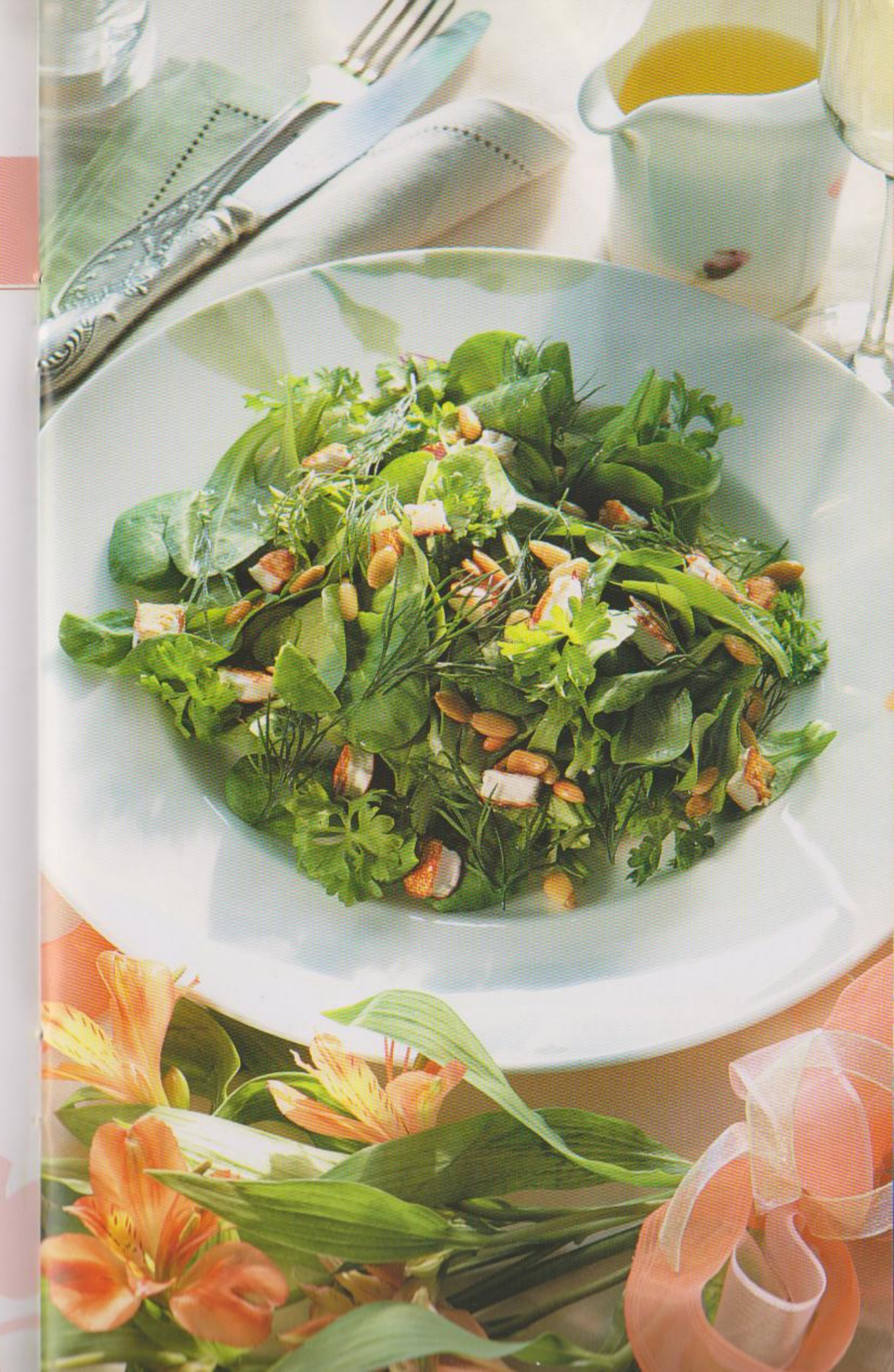
Салат зеленый с козьим сыром

150 г листьев салата разных сортов
100 г разной зелени (кинзы, петрушки, базилика и т.д.)
100 г козьего сыра
6 ст. л. семечек тыквы
6 ст. л. семечек подсолнечника
1 ст. л. оливкового масла

Для соуса:
6 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. бальзамического уксуса
1 ст. л. горчицы
соль, перец по вкусу

Положить в салатницу листья салата и зелень.
Козий сыр поставить в духовку на 1—2 минуты, чтобы внутри он стал мягким. Затем нарезать его на кусочки и поместить на листья салата. Полить соусом. Все перемешать.
Семечки тыквы и подсолнечника обжарить на оливковом масле и посыпать ими салат.

Соус: смешать оливковое масло, уксус, горчицу. Посолить, поперчить.



Суп вишневый

200 г обезжиренного йогурта
250 г вишни из компота
50 г вишневого ликера
50 г мяты

Мята получила свое название по имени нимфы Минты, согласно мифу превращенной в цветок. В свежем виде листья и соцветия этого растения — хорошая приправа к овощам, мясу и рыбе. Многие напитки готовятся с использованием мяты.

Поместить вишню и мяту в блендер и измельчить до однородной массы. Добавить йогурт, ликер и снова взбить.

Разлить суп в суповые чашки и украсить листиками мяты и ягодами вишни.



Улитки, запеченные с зеленым маслом

1 кг замороженных улиток
200 г сливочного масла
50 г горчицы
100 г зелени укропа, петрушки, кинзы
соль по вкусу
2 ломтика черного хлеба

Из молотых зерен горчицы готовят множество сортов всеми любимой приправы. Первый рецепт ее изготовления появился в 50-х годах нашей эры. Дижонская горчица считается одной из старейших приправ к холодным и горячим блюдам.

Сливочное масло, горчицу, чеснок и зелень взбить в блендере до однородной массы, посолить. Начинить ею улитки и запекать в духовке при температуре 200 °С 5 минут.

Ломтики хлеба нарезать брусочками и подсушить на раскаленной сковороде.

Подавать с гренками из черного хлеба.



Запеченная семга

1 среднее филе семги
1 лимон
1 ст. л. оливкового масла
соль
перец
тмин
пряные травы (базилик, мята, эстрагон и т. д.) по вкусу
1 стебель лука-порея

Лимон нарезать тонкими ломтиками. Обжарить их в масле.

На филе семги сделать надрезы, в которые поместить дольки лимона.

На фольгу положить пряные травы, на них поместить рыбное филе, посолить, поперчить, посыпать тмином и завернуть. Запекать в духовке при температуре 200°С 20 минут.

Готовую рыбу выложить на лук-порей, украсить пряными травами.



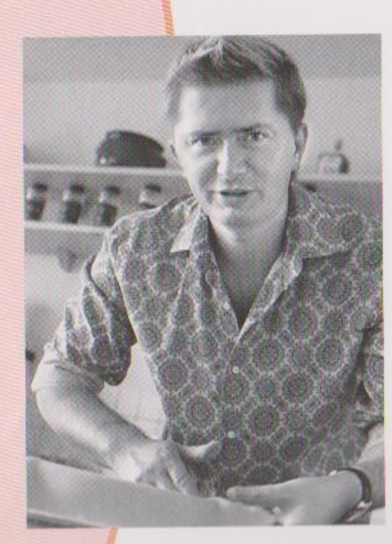
«Маргарита»

50 г ликера «Куантро»
50 г текилы
20 г сока лимона
ледяная крошка

Края бокала для мартини слегка увлажнить соком лимона и обмакнуть в крупную соль.

Налить в бокал ликер «Куантро», текилу и засыпать льдом. Полить соком лимона.

Украсить кружочком лимона или лайма.





Крем-брюле с мягким апельсиновым шоколадом

Для крем-брюле:
5 желтков
85 г сахарного песка
350 г сливок
200 г йогурта
2 ст. л. лимонного сока
цедра 2 лимонов

Для шоколада:
150 г сливок
1 яичный желток
150 г черного шоколада
2 ст. л. апельсинового сока
цедра 1 апельсина
20 г сливочного масла
50 г сахарного песка

Крем-брюле: натереть на мелкой терке цедру с лимонов. Взбить желтки с сахаром и лимонной цедрой добела. Добавить, не взбивая, йогурт, сливки, лимонный сок и разлить по маленьким формочкам диаметром 2 см. Поставить в духовку с температурой 100 °C на 1 час. Крем-брюле ни в коем случае не должен закипать. Достать готовый крем-брюле из духовки и остудить.

Апельсиновый шоколад: на мелкой терке натереть цедру апельсина, добавить к ней апельсиновый сок. Влить в кипящие сливки желток и энергично взбить венчиком. Добавить эту смесь в измельченный шоколад и перемешать деревянной лопаткой. Осторожно ввести сливочное масло, затем влить апельсиновый сок с цедрой. Перелить массу в неглубокое блюдо и поставить застывать.

Перед подачей посыпать крем-брюле сахаром и поставить на 5—10 секунд в гриль, чтобы поверхность карамелизовалась. Чуть охладить и положить шарик из мягкого апельсинового шоколада.
Украсить дольками апельсина и листиками мяты.



Профитроли

125 г молока
125 г воды
50 г сливочного масла
1 щепотка соли
125 г муки
4 яйца

Для начинки:
300 г взбитых сливок

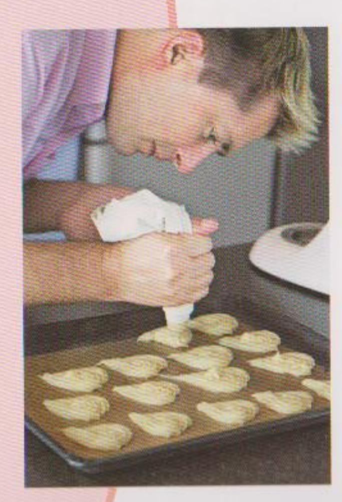
Для глазури:
1 яичный белок
1 ст. л. лимонного сока
100 г сахарной пудры

Довести до кипения молоко, воду, сливочное масло и соль. Добавить просеянную муку и мешать деревянной лопаткой, пока тесто не соберется в комок. Взбивать его миксером и, когда тесто уже будет теплым, ввести яйца по одной штуке.

Наполнить кондитерский мешок или шприц с гладкой трубочкой и выложить тесто в форме сердечек на пергамент. Выпекать при температуре 220 °С 30 минут.

Готовые профитроли охладить и начинить взбитыми сливками. Поверхность покрыть глазурью.

Глазурь: белок взбить с сахаром до плотной пены, добавить лимонный сок и размешать.



Торт с карликовыми апельсинами

150 г сливочного масла
125 г сахарного песка
цедра и дольки 2 апельсинов
4 яйца (белок и желток отделить)
150 г йогурта
180 г муки
1 ч. л. разрыхлителя
100 г мелко нарубленного миндаля
250 г маленьких апельсинов (кумкватов)
100 г сахарного песка
100 г воды
100 г рома «Баккарди»

Карликовыми апельсинами называют кумкваты. Они размером с грецкий орех и не содержат косточек. Кумкваты добавляют во фруктовые салаты и выпечку. Подают их к рыбе и курице.

Взбить сливочное масло с сахаром и цедрой апельсина до однородной массы, постепенно ввести желток и йогурт, добавить муку с разрыхлителем и миндалем. В конце ввести взбитый белок и очищенные и нарезанные дольки апельсина.

Выложить массу в форму и выпекать при температуре 200 °С 20 минут.

Маленькие апельсины нарезать на тонкие пластины, добавить сахар, воду, половину рома и тушить 10—15 минут.

Готовый охлажденный бисквит разрезать на два коржа, сбрызнуть их оставшимся ромом.

На нижний корж выложить засахаренные маленькие апельсины. Накрыть вторым коржом и обтянуть сахарной пастой. Украсить белковым кремом и живыми цветами (рецепты сахарной пасты и белкового крема приведены в рецепте «Торт с черносливом»).



Шоколадное мороженое

250 г горького шоколада
1 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. растворимого кофе
5 ст. л. бренди
5 яичных желтков
250 г взбитых сливок
ягоды и орехи по вкусу

Растопить на водяной бане шоколад со сливочным маслом, снять с огня и добавить кофе, бренди и взбитые желтки.

Массу охладить до комнатной температуры и ввести взбитые сливки. Налить смесь в стаканчики из-под йогурта и заморозить.

Подавать, полив растопленным шоколадом с ягодами и орехами.



30 Земляника в шампанском

200 г свежей земляники
50 г сахарного песка
0,5 л шампанского

Свежую крупную землянику положить в миску, поставленную на лед, и посыпать сахаром.

Перед подачей на стол разложить ягоды по бокалам и залить шампанским.

Так же можно подать другие фрукты и мороженое.

